

第6 平成12年度食品衛生監視事業（1月分から3月分まで）の実施結果について

1 概要（表3-1-82及び表3-1-83）

実施期間中、調理業、製造業、販売業等へ計9,302軒（立入延べ軒数 14,050 軒）に立ち入り、食品の製造、取扱いについて監視指導を行うとともに、食品衛生法第17条に基づく収去（以下「収去」という。）を行い、細菌検査231検体及び化学検査167検体、計398検体について検査を実施した。このうち、16検体が不良であった（不良率4.0%）。

なお、食品衛生法に違反していたものは5検体であった。収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった

営業者231軒に対し、その程度に応じて始末書の徴取や口頭注意等の行政措置を実施するとともに、不良原因を明確にして改善を指導した。

このほか、各保健所独自の計画による一斉監視及び食品営業者の行う自主的衛生管理について技術的な支援を行った。また、地域住民に対して食品衛生に関する講習会や展示会等を開催して食品衛生知識の向上に努めた。

2 実施結果

(1) 社会福祉施設等給食の一斉点検（表3-1-82）

社会福祉施設等給食施設545軒（立入延べ軒数812軒）に立ち入り、改善指示に基づく一斉点検を実施した。

(2) 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-82）

平成12年度に実施した収去検査等の成績が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」により不良と判定され、改善指導を行った施設等588軒（立入り延べ件数968軒）に立ち入り、食品の取扱い等の改善確認及び監視指導を実施した。このうち、収去検査結果や食品の取扱い等が不良であった50軒に対して、始末書等の徴取、口頭注意の行政措置を行うとともに、改善を厳重に指導した。

イ 収去検査結果（表3-1-83及び表3-1-87）

そうざい、生菓子等61検体について収去検査を実施した。このうち、2検体（加熱済みそうざい、刺身各1検体）が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超え、不良となった（不良率3.3%）。

(3) 食品（主に輸入食品）に使用されている添加物に関する一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-82）

実施期間中、食品の調理業、製造業、販売業1,166軒（立入り延べ軒数1,691軒）に立ち入り、食

品に使用されている添加物の使用基準、表示基準等が遵守されているか監視指導を実施した。このうち、食品の販売業1軒に対して、二酸化硫黄が過量に残存していた乾燥ゆりの花（法第7条第2項違反）の販売禁止を命令したほか、59軒に対して口頭注意等の行政措置を実施した。

イ 収去検査結果（表3-1-83及び表3-1-88）

農産物加工品、漬物、菓子等60検体について収去検査を実施した。このうち、二酸化硫黄0.433g/kgを検出した乾燥ゆりの花（法第7条第2項違反）、表示のない添加物を検出したしょうゆ漬け（ソルビン酸0.15g/kg 検出）及び即席めん（油脂に由来するBHT0.02g/kg 検出）（いずれも法第11条第2項違反）の3検体が法に違反していた。（違反率5.0%）

(4) 鳥肉（食肉販売業）の一斉監視指導

ア 監視指導結果（表3-1-82）

平成12年3月31日付11衛生獣第1572号「平成12年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」に基づき、食肉販売業428軒（立入り延べ件数1,103軒）に立ち入り、監視指導を実施した。このうち、表示基準等について5軒に対し、口頭注意等の行政措置を実施した。

イ 収去検査結果（表3-1-83）

(ア) 細菌検査結果（表3-1-89）

食鳥肉67検体（国産57検体、輸入10検体）

について収去検査を実施した。黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 O157 及び VRE(バンコマイシン耐性腸球菌)を検出した検体はなかった。

(イ) 抗菌性物質等 (表 3-1-90)

食鳥肉 67 検体(国産 57 検体、輸入 10 検体)について収去検査を実施した。抗菌性物質、農薬及び内寄生虫用剤の検査を実施したが、いずれも検出しなかった。

(5) 食品(和生菓子等)製造業の一斉監視指導

ア 監視指導結果(表 3-1-82)

食品への異物混入等について多数の苦情が保健所へ届け出されたことを踏まえて、不良食品の発生を防止するため、菓子製造業等 702 軒(立入り延べ軒数 1,004 軒)に立ち入り、衛生的取扱いの監視指導を実施した。このうち、表示違反を発見した施設等 21 軒に対して始末書の徴取、口頭注意等の行政措置を実施した。

イ 収去検査結果(表 3-1-83)

(ア) 細菌検査結果(表 3-1-91)

和生菓子等 66 検体について収去検査を実施した。このうち、和生菓子 9 検体が「一斉収去検査成績に基づく措置基準」を超える細菌数若しくは大腸菌群数を検出し、不良となった(不良率 13.6%)。

(イ) 化学検査結果(表 3-1-92)

生菓子等 40 検体について収去検査を実施した。このうち、和生菓子 2 検体から着色料(赤色 102 号、赤色 106 号及び黄色 4 号)を検出したが使用した旨の表示がなく、法第 11 条第 2 項違反となった。(違反率 5.0%)

(6) 自主的衛生管理推進事業(表 3-1-82 及び表 3-1-84)

食品関係営業者に対し、HACCP の考え方に基づく自主的衛生管理の導入を推進するため、3,960 軒(立入り延べ軒数 5,647 軒)に立ち入り、「ステップ 2」及び「ステップ 3」による自主的衛生管理推進事業を実施した。また、「ステップ 2」及び「ステップ 3」

の導入を推進するための講習会を 17 回(参加人数 818 人)実施した。

ア 「ステップ 2」による自主的衛生管理導入推進事業

調理業、販売業等に対して、講習会や立入り時の指導により、「ステップ 2」(チェックリストの作成編)の導入を推進した。この結果、新たに 48 軒が「ステップ 2」を導入した。また、既に「ステップ 2」を導入していた 593 軒のうち 532 軒(89.7%)がチェックリストで自主点検を実施していたことを確認した。

イ 「ステップ 3」による HACCP 総括表作成事業

製造業及び集団給食施設等に対する HACCP プランの作成・導入の支援を実施した。今期は、新たに 3 軒が HACCP 総括表作成事業の取組を開始した。このうち、2 軒は、集団給食施設(飲食店営業及び病院)であった。

さらに、平成 13 年 3 月 28 日に自主的衛生管理支援事業研修会を開催し、各保健所が自主的衛生管理支援事業の実施結果について報告した。

(7) 食品関係保健所計画事業(表 3-1-82 及び表 3-1-83)

74 軒(立入り延べ軒数 138 軒)に立ち入り、各保健所で計画した事業を実施した。37 検体を収去し、細菌検査を実施した。不良と判定された検体はなかった。

(8) 表示の検査指導(表 3-1-85)

食品等 61,381 件の表示検査を実施し、222 件の表示違反を現場及び検査により発見した(違反率 0.4%)。現場で発見した違反内容については、「食品添加物」が 61 件と最も多く、次いで「無表示」(46 件)、「製造者住所、氏名」(43 件)であった。また、検査により発見した表示違反は 4 件であった。食品別の違反率は、高い順に「ばら売りかんきつ類・バナナ」が 2.5%、「食肉製品」が 1.3%、「生菓子類」が 1.0%の順であった。当該食品の製造者及び販売者に対しては適正な表示方法を指導した。

(9) その他(表 3-1-86)

ア 食品衛生講習会等の実施状況

食品営業者、集団給食施設関係者及び消費者

等に対して、食品衛生に関する講習会や展示会等を102回実施し、受講者数は4,852人であった。

イ 保健所が独自に実施した一斉監視等

各保健所が独自の計画に基づき、通常の監視で

は立入りが困難な施設の監視指導や保健所計画事業による収去等を40回、2,220軒に対して実施した。

〔参考〕 一斉収去検査成績に基づく措置基準

項目 対象食品	成 績				
	細菌数 (1g当たり)	大腸菌群 (1g当たり)	大 腸 菌	黄色ブドウ球菌 (0.1g当たり)	サルモネラ
加熱済 そうざい 類 当 類	100,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
サ ラ ダ 等 未 加 熱 そ う ざ い	1,000,000 を超えるもの	3,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
洋 生 菓 子	100,000 を超えるもの	100 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性
和 生 菓 子	500,000 を超えるもの	1,000 を超えるもの	陽 性	陽 性	陽 性

表3-1-82 業種別立入検査状況

事業名 項目	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	実行政措置軒数	行政措置の内訳							
					行政処分			行政処分以外				
					営業停止	販売禁止	その他	始末書等	口頭注意	その他		
合計	9,302	14,050	198	231	0	1	0	8	210	12		
社会福祉施設等給食の一斉点検	545	812	4	15					15			
食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の監視指導	調理業 (飲食店営業、喫茶店営業)	385	681	21	30				3	27		
	製造業 (そうざい製造業など)	45	66	9	3					3		
	販売業 (食肉販売業など)	158	221	24	17				1	16		
食品(主に輸入食品)に使用されている添加物に関する一斉監視指導	調理業 (飲食店営業、喫茶店営業)	694	967	1	6					6		
	製造業 (そうざい製造業など)	152	242	1	4					4		
	販売業	スーパー・デパート	196	281	13	29		1			27	1
		ディスカウントストア	41	70	5	4					4	
	問屋・その他	83	131	4	17					17		
食鳥肉(食肉販売業)	428	1,103	51	5					3	2		
食品(和生菓子等)の製造業	菓子製造業	539	785	43	11				4	6	1	
	その他そうざい等食品の製造業	163	219	6	10					10		
自主的衛生管理推進事業	3,960	5,647	2	0								
食品関係保健所計画事業	74	138	14	12					12			
総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導	乳処理業	4	26	0	1						1	
	乳製品製造業	5	35	0	2						2	
	乳酸菌飲料製造業	1	4	0	0							
	アイスクリーム類製造業	1	10	0	1						1	
	魚肉ねり製品製造業	1	3	0	0							
その他(保健所で計画した一斉監視等)	1,827	2,609	0	64					60	4		

表3-1-83 収去検査結果

	総検体数	良	不良	不良率 (%)	法違反 (再掲)	細菌検査					化学検査				
						検体数	判定				検体数	判定			
							良	不良	不良率	法違反 (再掲)		良	不良	不良率	法違反 (再掲)
合計	398	382	16	4.0	5	231	220	11	4.8	0	167	162	5	3.0	5
食品の取扱い等の改善の確認が必要な施設の監視指導	61	59	2	3.3		61	59	2	3.3						
食品（主に輸入食品）に使用されている添加物に関する監視指導	60	57	3	5.0	3						60	57	3	5.0	3
食鳥肉（食肉販売業）監視指導	134	134				67	67				67	67			
食品（和生菓子等）の製造業の監視指導	106	95	11	10.4	2	66	57	9	13.6		40	38	2	5.0	2
食品関係保健所計画事業	37	37				37	37								

表3-1-84 自主的衛生管理推進事業

業種	項目	立入施設数	立入延軒数	ステップ2の導入				HACCP総括表作成事業				講習会等			
				導入済み施設数	(再掲) で実施していた施設	新規導入施設数	*HACCP指 導済施設数	* (再掲) 作成 施設数 導入	④新規 取組み 施設数	(再掲) 作成 施設数 導入	ステップ2		ステップ3		
											回数	人数	回数	人数	
合計		3,960	5,647	593	(532)	48	37	(17)	3	(2)	13	556	4	262	
飲食店営業	仕出し屋	159	223	26	(23)	5	3	(3)		()					
	弁当屋	488	758	39	(30)	6	1	(1)		()					
	そうざい店	343	555	25	(20)	4		()		()					
	集団給食	471	694	183	(173)	8		()	1	(1)					
	すし屋	228	291	5	(1)			()		()					
(届出) 集団給食	学 校	107	122	101	(99)	6		()		()					
	病 院	51	68	38	(36)	3	1	(1)	1	()					
	事 業 所	64	83	47	(42)	1		()		()					
	そ の 他	49	97	49	(49)			()		()					
食品販売業	ス ー パ ー ・ デ パ ー ト	109	168	15	(9)	6		()		()					
	鮮 魚 店	169	233	1	(1)	1		()		()					
	精 肉 店	199	283	1	()	1		()		()					
	そうざい店	521	673	9	(7)	2		()		()					
	そ の 他	352	409		()			()		()					
菓子製造業	409	574	22	(15)	3	16	(4)		()						
そうざい製造業	57	88	5	(5)		3	(2)		()						
豆腐製造業	50	73	14	(13)	1	7	(2)		()						
その他の製造業	134	255	13	(9)	1	6	(4)	1	(1)						

注 ※は平成10年度からの累計施設数

表3-1-85 表示の検査

食品名	項目	総検査件数	総表示違反件数	違反率(%)	現場で発見した表示違反						違反が判明した件数
					違反内容						
					無表示	名称	期限表示	製造者住所氏名	食品添加物	その他	
合計		61,381	222	0.4	46	13	30	43	61	25	4
マ ー ガ リ ン		922									
酒 精 飲 料		1,656									
清 涼 飲 料 水		3,106									
食 肉 製 品		3,030	38	1.3				16		22	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類		870									
シアン化合物を含有する豆類		747									
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	921									
	上記以外の冷凍食品	3,369									
放射線照射食品											
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		1,949									
鶏の卵	鶏の殻付き卵	1,546	2	0.1	2						
	鶏の液卵	41									
容器包装のものを入れたら右に掲げたものに掲げた	食 肉	4,647	5	0.1	1	3	1				
	生 か き	1,137	1	0.1		1					
	魚 肉 ね り 製 品	2,392	6	0.3	6						
	即 席 め ん 類	2,371									
	めん類(皮類を含む)	1,850	1	0.1							1
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	4,451	30	0.7	3	2	8	15	2		
	そ う ざ い	4,375	29	0.7	16		10	1		2	
	生 菓 子 類	3,110	31	1.0	14	2	10	3			2
	ゆ で だ こ	237									
	その他の加工食品	10,526	64	0.6	4	5	1	8	44	1	1
か ん き つ 類 ・ バ ナ ナ		436	2	0.5	/	/	/	/	2	/	
添 加 物		446									
乳 類		3,012									
乳 製 品		2,759									
乳・乳製品を主原料とする食品		962									
ばら売りがんきつ類・バナナ		513	13	2.5	/	/	/	/	13	/	

表3-1-86 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	食品衛生講習会及び展示会等						保健所が独自に実施した一斉監視等				
	合計	食品衛生講習会				関する食品衛生に 展示会等	合計	一斉監視			保健所計画 事業による 収去等
		※1食品関係者		消費者	※2その他			催し物等・ 祭礼・ 業態別	※3 夜間営業 施設等		
		新規・更新 営業許可	業態別								
合計	102	17	53	24	6	2	40	16	0	15	9
	4,852	101	3,516	512	143	580	2,220	1,670	0	508	42
多摩川	6			5	1		13	4		4	5
	187			117	70		463	427		31	5
秋川	3		1	1		1					
	120		5	30		85					
八王子	7	4	3				2	1		1	
	392	36	356				155	45		110	
南多摩	7	2	4	1			6	2		4	
	206	10	163	33			704	670		34	
町田	11	2	9				1				1
	505	11	494				34				34
多摩立川	11	1	8	1		1	1			1	
	1,006	11	497	3		495	38			38	
村山大和	5		3	2			4			1	3
	499		460	39			31			28	3
府中小金井	14	2	8	4			1			1	
	238	2	184	52			75			75	
狛江調布	12	1	6	4	1		3	3			
	240	12	130	90	8		476	476			
三鷹武蔵野	9	4	1	2	2						
	205	14	133	33	25						
多摩小平	3		1	2			1			1	
	99		9	90			90			90	
多摩東村山	8	1	5		2		2			2	
	1,072	5	1,027		40		102			102	
島しょ	※4大島	3		2	1		2	2			
		46		36	10		10	10			
	三宅										
	八丈	2		1	1		3	3			
	30		15	15			37	37			
小笠原	1		1				1	1			
	7		7				5	5			

注1 各欄の上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数を示す。
 2 ※1は食品衛生実務講習会と兼ねて実施した講習会を含む。
 3 ※2は教職員、保母等の直接調理に従事しない集団給食関係者などを含む。
 4 ※3は夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する施設、早朝の市場外食品営業施設も含む。
 5 ※4は島しょ保健所大島出張所には新島支所及び神津島支所実施分も含む。

表3-1-87 食品の取扱い等の改善確認が必要な施設の一斉監視指導における収去検査結果

品名	項目	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)						大腸菌群数 (1g当たり)					黄色ブドウ球菌		O157			
			不良数	(%不良率)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	≦ 10 ⁵	≦ 10 ⁶	> 10 ⁶	(-)	< 10	≦ 10 ²	≦ 10 ³	≦ 10 ⁴	> 10 ⁴	(-)	(+)	(-)	(+)
合計		61	2	3.3	11	13	17	11	6	3	0	41	14	5	1	0	0	60	1	2	0
そうざい類	加熱済そうざい類	25	1	4.0	8	8	7	1		1		23	1	1				25		1	
	未加熱そうざい類 (サラダ等)	9				2	2	2	3			3	4	1	1			9			
	生菓子	9					5	1	3			5	3	1				9			
	すし種・刺身	7	1	14.3				6		1		2	4	1				6	1		
	調理パン	2					2					2						2			
	弁当類	2					1	1				2						2			
	豆腐	2				2						2						2			
	食肉製品	2			1	1						2						2			
	魚肉ねり製品	1			1							1						1			
	食肉	1								1				1				1		1	
	果実	1			1							1						1			

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。
 2 サルモネラ、大腸菌を検出した検体はなかった。

表3-1-88 食品に使用されている添加物に関する一斉監視指導における収去検査結果

品名	項目	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤		その他		
			法違反数	法違反率(%)	ソルビン酸			その他			検体数	検出数	サッカリン			その他			検体数	検出数	検体数	検出数			
					検体数	検出数	検出値(g/kg)			検体数			検出数	検体数	検出数	検出値(g/kg)								検体数	検出数
							最小	最大	平均							最小	最大	平均							
合計		60	3	5.0	41	2				41	0	35	5	40	0				40	0	18	2	17	2	11
農産物加工品		16	1	6.3	12	1	0.28	0.28	0.28	12		11		12					12		7	2 ^{*1}	4		
漬物		7	1	14.3	7	1 ^{*2}	0.15	0.15	0.15	7		4		6					6		1		1		
菓子類	生菓子	4			2					2		1	1	3					3		2				
	その他の菓子・製菓材料	10			6					6		8	4	9					9		2		5		1 ^{*3}
調味料		8			5					5		5		5					5				1		
めん類・皮類		3	1	33.3	1					1										2		1	1 ^{*4}	2 ^{*5}	
食肉製品		3			3					3		2		1					1					3 ^{*6}	
清涼飲料水		3			3					3		2		1					1		2		2	2 ^{*7}	
そうざい		2			1					1		2		2					2				1		
その他の食品		4			1					1				1					1		2		2	1	3 ^{*8}

注1 ※1は乾燥ゆりの花1検体から二酸化硫黄0.433g/kgを検出し、法第7条第2項違反となった。
 2 ※2はしょうゆ漬からソルビン酸0.15g/kgを検出したが、使用した旨の表示がなく法第11条第2項違反となった。
 3 ※3は酸価・過酸化値、粗脂肪について検査を実施した。
 4 ※4は即席めんからBHT0.02g/kg(油脂由来)を検出したが、使用した旨の表示がなく法第11条第2項違反となった。
 5 ※5はプロピレングリコール・水分含量、ホウ酸について検査を実施した。
 6 ※6は発色剤について検査を実施した。
 7 ※7は成分規格について検査を実施した。
 8 ※8は酸価・過酸化値、ジエチレングリコール、ホウ酸について検査を実施した。

表3-1-89 食鳥肉(食肉販売業等)の収去検査結果(細菌)

項目 品目	検体数	細菌数 (1g当たり)					大腸菌群 (1g当たり)					サルモネラ (+)	ウェルシュ菌 (+)	リステリア (+)
		< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵	< 10 ⁶	< 10 ⁷	< 10	< 10 ²	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁵			
		67	5	12	12	8	0	18	1	12	5			
国産食鳥肉	57	5	9	7	6	12		9	5	1	8	9		
輸入食鳥肉	10		3	5	2	6	1	3					4	

注 黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157、VRE(バンコマイシン耐性腸球菌)は検出されなかった。VREは輸入食鳥肉10検体についてのみ実施した。国産食鳥肉は、57検体について腸管出血性大腸菌O157を、27検体についてその他の菌を検査した。

表3-1-90 食鳥肉(食肉販売業等)の収去検査結果(抗菌性物質等)

項目 品目	抗菌性物質						農薬		内寄生虫用剤	
	簡易検査法		分別推定法		合成抗菌剤		検体数	検出数	検体数	検出数
	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数				
67	0	25	0	25	0	10	0	10	0	
国産食鳥肉	57		15		15					
輸入食鳥肉	10		10		10		10		10	

表3-1-91 食品(和生菓子等)製造業の一斉監視指導における収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		細菌数 (1g当たり)								大腸菌群数 (1g当たり)					大腸菌		好気性芽胞菌数 (1g当たり)					
		不良数	(不良率) (%)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵	≤ 5×10 ⁵	≤ 10 ⁶	> 10 ⁶	(-)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	> 10 ⁴	(-)	(+)	< 10	≤ 10 ²	≤ 10 ³	≤ 10 ⁴	≤ 10 ⁵
合計	66	9	13.6	8	16	9	9	7	5	4	8	51	6	6	0	3	0	64	2	2	0	0	6	2
和生菓子	53	9	17.0	4	11	9	9	7	5	4	4	42	5	5		1		53					4	
団子生地・たれ	6			4	2							6						6						
洋生菓子	1				1							1						1						
農産物加工品	4										4		1	1		2		2	2				2	2
あん	2				2							2						2		2				

注1 太枠内斜体字は不良検体に該当する。

- 2 黄色ブドウ球菌、サルモネラを検出した検体はなかった。
- 3 再収去分10検体を含む。
- 4 好気性芽胞菌数の検査を実施したのは、再収去分10検体である。

表3-1-92 食品(和生菓子等)の製造業の一斉監視指導における収去検査結果

項目 品名	検体数	判定		保存料						着色料		甘味料						漂白剤		酸化防止剤		その他 検体数		
		法違反数	法違反率 (%)	ソルビン酸			その他		検体数	検出数	サッカリン			その他		検体数	検出数	検体数	検出数					
				検体数	検出数	検出値(g/kg)					検体数	検出数	検体数	検出数	検出値(g/kg)					検体数	検出数			
						最小	最大	平均							最小								最大	平均
合計	40	2	5.0	30	2	/	/	/	30	0	31	21	14	0	/	/	/	14	0	7	0	0	0	1
生菓子	31	2	6.5	25	2 ^{*1}	0.13	0.35	0.24	25		24	15 ^{*2}	12					12		4				
その他の菓子	5			2					2		5	5												
あん	3			3					3		1		2					2		2				1 ^{*3}
うぐいす粉	1										1	1								1				

注1 ※1はあん、カスタードクリームに由来する。

- 2 ※2はようかん2検体から着色料(赤色102号、赤色106号及び黄色4号)を検出したが、使用した旨の表示がなく、法第11条第2項違反となった。
- 3 ※3はシアンについて検査を実施した。

第7 食品関係保健所計画事業

平成12年度食品関係保健所計画事業

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
多摩川	<p><事業名>黄色ブドウ球菌による食中毒予防対策の推進(新規)</p> <p><実施目的> 平成12年4月管内で仕出し料理による集団食中毒が発生した。原因物質は黄色ブドウ球菌であった。このことから、仕出し調理施設への監視指導の一つとして、黄色ブドウ球菌の汚染実態について調査を行ったので報告する。</p> <p><実施内容> 実施期間:平成12年9月から平成13年1月まで 管内の仕出し調理施設7軒及び集団給食施設1軒施設の調理従事者の手指、調理器具等の拭き取りを保健所検査室で培養後、当該菌株を保存培地に接種して衛研に送付し、確認試験実施した。</p> <p><結果概要> (1)実施した9施設のうち、7施設の調理従事者から黄色ブドウ球菌を検出した(検出率13.2%[10/76])。 (2)4施設で冷蔵庫などの設備や機械器具から検出した。3施設では同一施設内で複数箇所から検出した。</p> <p><まとめ等> 今回の調査では、調理従事者の手指から黄色ブドウ球菌を約13%検出した。他の保健所管内で発生した事例や過去の事例を参考にしながら、検査結果を示すことにより、営業者及び従事者への高い指導効果が期待できると考えている。</p>
秋川	<p><事業名>食中毒発生時における危機管理体制の構築(継続)</p> <p><実施目的> 平成8年に起きたO157の大規模な集団発生や平成10年に発生した都立病院での食中毒の発生などは、集団給食施設において食中毒を発生させてしまった場合、思わぬ混乱が生じ、事故の拡大や患者等の生命に係わる重大事に発展しかねない事を示唆したものであった。そこで、集団給食施設が食中毒を発生させてしまった場合、発生後の滞りない処理を行うための危機管理が必要となることから、集団給食施設に対する危機管理体制の構築の支援を行うこととした。</p> <p><実施内容> 昨年度実施したアンケート調査結果を踏まえて、実際に危機管理体制構築のための手法について講習会を開催した。 講習会実施期間:平成12年4月～平成13年3月(8回) 実施対象:集団給食施設75軒(内、集団給食研究会60軒)</p> <p><結果概要> (1)危機管理に関する5項目「HACCPに基づく衛生管理による事故発生の防止」「事故発生時の検診体制の確立」「事故発生時の連絡体制の確立」「事故発生時の拡大防止策等の確立」「事故発生時の代替施設確保」について、各施設に合った危機管理マニュアル作りを指導した。 (2)全体の流れを把握するため、食中毒発生時の緊急対応フローチャートを作成させた。 (3)各施設独自の要素を取り入れながら、統一的なフローチャートが出来上がった。 (4)フローチャートの要素部分を整備した。 (5)具体的な事項について、1項目ずつ整理し、別様式として作成させた。 ①保健所等への連絡方法②担当医師(契約医師)への連絡方法③連絡網の整備④対策会議メンバー表の整備⑤調査表の整備⑥その他の事項</p> <p><まとめ等> フローチャートとそれに付随する表の整備を行うことで今回の目的は達せられた。実施できるかどうかは施設全員の理解と協力が得られなければならない、従業員の教育が重要となる。さらに、過去の事故事例と対策について検討するとともに、それらをシミュレーションして参考にすることが効果的と考えられることから、次年度は、危機管理体制の整備を推進するとともに、従業員の教育について積極的に支援していく。</p>
八王子	<p><事業名>めん類製造業における自主的衛生管理の支援について(新規)</p> <p><実施目的> 広く都内全域に製品を出荷している管内のめん類製造業者が自主的に実施した製品検査成績書を持参し、製品の衛生状態向上のための指導を求めてきた。また他業者については、学校給食等の集団給食施設へも出荷している。特にゆでめんは、生鮮食品と同じく非常に劣化が起りやすい。このため、めん類製造業者に自主的衛生管理の考え方を取り入れることによって品質の安定を図るとともに、HACCPによって管理しやすいと思われるゆでうどんの衛生状態を科学的に示すことによって品質保持期限の考え方を提示していく。</p> <p><実施内容> 実施期間:平成12年1月から平成13年度末まで 対象施設及び食品:管内めん類製造業者(A,Bの2施設)及びゆでうどん 調査方法:①危害分析及びCCPの決定(平成11年度)②モデル店Aに対する改善指導③衛生講習会④モデル店Aの改善後調査⑤ゆでうどんの保存試験(A,B)⑥モデル店Bの改善指導並びに改善後検査</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
八王子	<p><結果概要>(1)モデル店Aの立入り調査(問題点の把握等)及び危害分析(ふき取り検査及びはね上げ試験、製品検査)を行った。</p> <p>(2)モデル店Bへの立入り調査(問題点の把握等)を行った。</p> <p>(3)モデル店Aの支援後検査(立入り検査:施設設備については、特に改善が見られなかった。器具及び施設の消毒に使用していた塩素を少なくした。</p> <p>ふき取り検査:支援後は一般生菌数、大腸菌群共に支援前より低い値を示し、包装機の汚染についても低下していた。床の大腸菌群は上昇しており、施設の構造的に外部からの汚染が日常的に持ち込まれていると考えられた。)を行った。</p> <p>(4)保存試験の結果、A店の製品(消費期限4日間)は製造初日から6日目にかけて、一般生菌数は<30個以下、大腸菌群は陰性であった。7日目に一般生菌数、大腸菌群共に突然増加した。しかし、検体によって大きなばらつきが見られ、原因は特定できなかった。B店の製品は、賞味期限が6日間となっており、1日目・6日目・7日目の検査を実施した。1日目の一般生菌数は<30個、大腸菌群は陰性であった。6日目の大腸菌群は陰性であったが、一般生菌数は無限大を示し、生めんの衛生規範を逸脱していた。7日目も大腸菌群は陰性であったが、一般生菌数は10⁷オーダーであった。この直後に営業者が実施した保存試験(1日目・4日目・6日目)では、4日目に10⁴、6日目に10⁵オーダーとなった。このことから、営業者は賞味期限を6日間から5日間にした。</p> <p><まとめ等> 本年度は、危害分析までで、本格的な導入までは至らなかった。危害分析を行うことで、製品の衛生管理のポイント及び品質管理について提示することができた。しかし、製品の衛生状態にばらつきが見られた。安定した品質の製品を提供していけるように検査指導し、自主的衛生管理の導入を図っていく予定である。</p>
南多摩(1)	<p><事業名>豆腐製造業のHACCPシステムの導入支援について(継続)</p> <p><実施目的></p> <p>平成10年度、酸臭・酸味を呈した豆腐の苦情を契機に、小規模豆腐製造業における衛生管理向上の必要性を認識し本調査を開始した。昨年度管内業者のモデル施設を選定し、汚染実態調査を実施した後、小規模施設におけるステップ2レベルチェックリストを作成した。そこで、今年度はチェックリストによる点検を一定期間継続した後、製品検査を通して点検の効果及びチェックリストの見直しを続け、段階を踏みながらチェックリストの定着を図ることを目的として本調査を実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間:平成12年4月～平成13年3月</p> <p>対象施設:管内豆腐製造業19施設(組合員)</p> <p>調査内容:①チェックリスト配布、記録開始②製品の細菌検査(木綿豆腐19検体)、チェックリスト回収、点検状況の確認③講習会及びチェックリストに対するアンケート調査④チェックリストの改定及び「チェックリストの記入方法」配付(「衛生管理5つのポイント」及び「手洗いマニュアル」配付)⑤製品の細菌検査(19検体)(第2回)(保健所検査室に約1日冷蔵保管後検査)⑥チェックリスト回収、点検状況の確認(第2回)⑦意見交換会及びアンケート調査(第2回)⑧チェックリストの改定(第2回)⑨チェックリストの継続</p> <p><結果概要></p> <p>(1)チェックリストについて(第1回改定まで):①(社)東京都食品衛生協会の「食品衛生自主管理点検表」を基本に、平成11年度の調査結果から得られた点検ポイントを盛り込み作成した。②4～5月実施分の点検状況:チェックリストを用いていたのは8施設(42%)であった。③講習会、アンケート調査の結果:改善要望等があった点検項目を改定した。④点検時点を4つに分類し、具体的な記入方法例及び点検基準についても提示し、点検し易くした。</p> <p>(2)チェックリストについて(第2回改定まで):①6～10月分を確認したところ、13施設(68%)がチェックリストを用いて点検していた。②点検していない6施設に意見交換会、アンケート調査を実施した。③アンケート結果等からチェックリストを改定した。</p> <p>(3)製品の細菌検査結果①1回目:19検体を検査したところ、1検体から大腸菌群が580/g検出された。製品の温度管理など指導した後、再検査したところ、結果は良好であった。②2回目:1回目の検査は全体的に良好であったので、2回目は保健所検査室で23時間(3～7℃平均4.7℃)冷蔵保管後、検査を実施した。手のスタンプ検査も併せて実施した。2検体(大腸菌群3,800/g、細菌数63万/g)が不良であった。また、耐熱性芽胞数に差が見られるなど、各施設における衛生レベルの違いを把握することができた。③計2回の検査で不良となった3施設のうち、2施設についてはチェックリストを用い点検している施設であった。その他検査項目の検査結果からも、点検している施設の成績が必ずしも良好であるとは言えず、残念ながらその効果を見ることは出来なかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>(1)チェックリストについて:①2回にわたる改定を行い、さらに点検意欲を高めながらチェックリストの定着化を支援した。②約7割の施設に対してチェックリストの定着化を図ることが出来た。営業者側が衛生管理の意義を理解していない点も見受けられ、営業者の衛生管理の意識を向上させることが必要と痛感した。③点検意欲が無い施設に対しては、納入先からのアプローチ、日常使用している帳票類に点検項目を盛り込んでいくなど、工夫して支援することが必要である。</p> <p>(2)製品の細菌検査について:結果概要に同じ。</p> <p>(3)今後の予定:この1年間を通じ、チェックリストを用いた点検について、営業者の意見・要望等を出来るだけ取り入れ、保健所としても点検意欲を高める努力をしてきた。その結果、約7割の施設に対しては、チェックリストの定着化を図ることが出来たため、次年度、再度チェックリストの点検状況の確認及び製品検査など引き続き実施し、ステップ2レベルの定着に向けて支援していきたいと考えている。</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
南多摩(2)	<p><事業名>給食センターにおける食品の温度管理について(継続)</p> <p><実施目的> 管内の共同調理場方式をとっている市の給食センターについて、配送過程があるが、配送車に保冷機能が備わっておらず、大量調理施設衛生管理マニュアルにある「調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下または65℃以上で管理することが必要である」という調理後の食品の温度管理が適切に行われていることを示すデータはない。昨年度は、給食の調理完了時から配膳開始までの温度を時間経過とともに測定したが、温度の測定エラー等のみられたものがあつた。そこで今年度は、測定方法を改良し、調理後の食品の温度管理がどの程度確保されているかを調査し、昨年度のデータとあわせ、より良い食中毒予防の資料とする。</p> <p><実施内容> 実施期間:第1回平成12年10月31日、第2回平成13年3月12日 対象施設:管内市立小学校調理場(食数1日約2,000食) 対象食品等:第1回:給食(2品目)、コンテナ(2台)、運搬車 第2回:給食(3品目)、コンテナ(1台)、運搬車 調査方法:温度記録計(記憶計)の外部及び内部のセンサーにより①調理完了した給食の食缶への小分けから配膳までの品温および食缶周囲の温度②食缶を収納するコンテナおよび運搬車内温度を継続的に測定する。</p> <p><結果概要> (1) 昨年からの改良点: 昨年は温度記録計を直接設置したため、食品自体の温度が悪影響を与え、記録計にエラーがでてしまった。そこで今年度は、食缶と温度記録計の間に断熱材として厚さ5cm程度の発泡スチロールの板を挟み、エラーを防止した。また、コンテナ内の温度は上部、下部の2か所の温度を測定した。 (2) 食品別の調理後の時間経過: 別添資料1参照(省略) (3) 食品別の温度変化: 別添資料2参照(省略)</p> <p><まとめ等> (1) 今回調査した給食センターでは、施設内の都合により、そうざい類を先に作り、スープ類等温かく提供するものを後半に作る傾向がある。そのため、スープ類や煮物等の食品は、調理完了から配膳開始までほぼ65℃以上の温度が保たれており、また、調理後2時間以内に喫食されていた。サラダ類は、すぐに真空冷却器により中心温度が20℃以下に冷却され、その後も温度が上昇することはなかった。しかし、そうざい類は前半に作られ真空冷却工程がないため、調理終了後30～40℃の温度帯に置かれ、喫食まで2時間以上かかるものがみられた。 (2) 食缶を収納するコンテナについて: 温かく提供する食品の近くではコンテナ内温度が10℃以上上昇していた。当該施設では、食缶の数が少ないときには、一つのコンテナの下段に温かいものを入れ、そのすぐ上にそうざい類が収納される。このため、せっかく急冷したサラダ等の温度が上昇することも考えられる。 (3) 運搬車内の温度について: 配送時間が短いこともあり、秋期、春期とも配送中に温度変化はほとんどなかった。当該施設から各学校への配送時間が最大でも15分程度であり、また、冷温の食缶の混在した状態でコンテナに収納することもあるため、保冷車、保温車を導入しても効果があまり期待できない。そのため配送中の食品の温度管理については、個々の食缶ごとに保温、保冷等の温度管理の工夫をしていくことが最も適切であると考えられる。 (4) 現状の真空冷却器を使用する基準を見直し、真空冷却器を使用できるものは冷却して速やかに中心温度を下げる、それ以外の食品については調理完了から給食開始までの時間ができるだけ短くなるように調理開始時間を遅らせるような対策が有効であると考えられる。 (5) 今回の調査で明らかになった点として、同一の食品を調理するときに調理器具数等の関係から一度に全数を調理できず、最初にできあがったものと最後にできあがったものでは喫食するまでの時間に差が生ずることがある。 (6) 今回調査した給食調理場は各学校への配送時間が短いため保冷車、保温車を導入してもその効果が期待できず、また現実的に導入は困難であるので、夏期に冷たく提供する果物類について食缶の上に蓄冷剤をのせて配送することを検討している。最も効果的な蓄冷剤の使用法や数等を保健所で検討し、実際に蓄冷剤の使用が食品の温度管理に効果的であるならば使用を勧めることも考えている。</p>
町田(1)	<p><事業名>リサイクル牛乳びんの洗浄後における衛生学的実態調査(新規)</p> <p><実施目的> 平成11年10月に管内で営業を開始した乳処理施設は、いわゆる「ミニプラント」(処理能力:800kg)で製品は全て低温殺菌(65℃30分)及びびん充填(うち、200ml容はリサイクルびん使用)で、都内他施設と異なる製造形態となっている。当該施設では、オープン後、各ロット毎に製品検査を行っているが、同一ロット間での保存試験(5日間)で2～3オーダー生菌数のばらつきが認められることがあつた。この原因として、洗浄後のびん内部に細菌が生残している可能性が指摘された。このため、びん洗浄後の生残細菌の可能性について検討した。</p> <p><実施内容> 調査期間:平成12年11月～平成13年3月 検査材料及び検体採取方法:手洗浄後、洗浄機処理後及びオゾン処理後のびん(200ml容)をそれぞれ殺菌袋に1本ずつ入れ、保冷収去バックにて、保健所に搬送した。 細菌検査:各びんに滅菌生理食塩水(8%脱脂粉乳含有)20mlを入れ、1分間振とうし、これを試験液とした。保健所検査室で検査を行った。</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
町田 (1)	<p><結果概要></p> <p>(1) 生菌数について:平成12年11月実施分では、手洗浄後のびんに、10²オーダーの細菌の残存が認められた。しかし、その後の洗浄機処理後及びオゾン処理後のびんから細菌は認められなかった。同様に平成13年3月実施分も手洗浄後のびんから細菌の残存が認められたが、オゾン処理後からは認められなかった。</p> <p>(2) 黄色ブドウ球菌について:すべての検体から検出されなかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>(1) 今回の調査では、洗浄工程終了後のびんから細菌の残存は認められなかったが、今後、年間を通じてなるべく多くの検体を検査していく必要がある。</p> <p>(2) 当該施設では、平成12年8月より洗びん後の処理にオゾンを使用している。オゾン処理導入後の検査成績は比較的安定している。オゾン処理による効果が検体数は少ないが示唆されている。</p> <p>(3) 将来的に総合衛生管理製造過程承認施設を目指しており、リサイクルびんの洗浄工程は重要管理点になると考えられる。今後、継続して検査していくとともに、当該施設でのオゾン処理について、オゾン濃度、湿度、浮遊細菌など必要なデータ収集を行い、微生物制御に有効なパラメタリーとなり得るか検討していく必要がある。</p>
町田 (2)	<p><事業名>生食用食肉(牛たたき)の衛生学的実態調査(継続)</p> <p><実施目的></p> <p>生食用食肉については、これまでも営業施設に立入り、収去検査を実施するなど監視指導を強化してきたが、「牛たたき」については、表面を焙焼することから、ローストビーフなどの特定加熱食肉製品と混同されており、販売店では「生食用食肉」という認識が薄く、「生食用食肉の衛生基準」が十分に遵守されていない状況にある。そこで、今回、管内の百貨店、スーパーマーケット、精肉店で販売されている「牛たたき」等、生食用食肉の衛生学的実態調査を実施するとともに、指導を行った。また、「牛たたき」等、生食用食肉を販売していた営業者に対して生食用食肉に関するアンケート調査をあわせて実施した。</p> <p><実施内容></p> <p>調査期間:平成12年9月～平成13年3月 対象食品:牛たたき 対象施設:管内食肉販売施設11店(スーパーマーケット9店、百貨店、店内精肉販売店2店)</p> <p><結果概要></p> <p>(1) 生食用食肉等の細菌検査結果: 牛たたき19検体(他に馬刺し1検体、地鶏たたき1検体)について収去し、細菌検査を行った。(別紙1及び表1省略) ①いずれの検体からもO157、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクターなど食中毒起因菌や糞便系大腸菌は検出されなかった。②「牛たたき」について、販売店で細切を行った検体と、あらかじめパッケージングされ、販売店では細切等の加工を一切行わなかった検体の細菌数の平均値を比較したところ、販売店で細切や小分け包装を行った検体の細菌数は、細切しなかった場合に比べ、1オーダー高かった。③10月に収去した検体と1月に収去した検体の細菌数(平均値)の比較を行った結果、10月の検体数の方が1月の検体より1オーダー高かった。また、国産肉と輸入肉の比較を行ったが、差は認められなかった。</p> <p>(2) アンケート調査結果: ①「生食用食肉の衛生基準」を知っていたのは1施設のみであり、「牛たたき」を細切加工していた4施設は知らなかったと答えた。②細切加工を行っていた施設でも専用の調理器具を用意したり、加工時の温度管理、手指、調理器具の洗浄消毒などに注意を払っていることが明らかになったが、調理器具の消毒にほとんどの施設でアルコールが使用されており、83℃以上の温湯を用いている施設はなかった。</p> <p><まとめ等></p> <p>(1) 細切小分け等の作業を行う場合は調理器具や手指の洗浄消毒を徹底すること、他の食肉等からの汚染を防ぐため、専用の作業区域を設け、専用の調理器具を使用すること、さらに仕入れから販売に至るまで温度管理を徹底することが重要であると考えられた。</p> <p>(2) アンケート調査を行ったところ、ほとんどの営業者が「生食用食肉の衛生基準」について知らずに販売しており、特に細切加工している施設では、83℃以上の温湯による器具の消毒が行われていなかったほか、とちく場番号の記載がないなどの不適正な表示が目立った。</p> <p>(3) アンケート調査結果から、販売者等に対する普及啓発が重要であるとの結論に達し、普及啓発チラシ、チェック表を作成し、各販売店に対して「生食用食肉の衛生基準」を遵守するよう指導を行った。</p> <p>(4) 「地鶏たたき」については販売を自粛するよう、営業者に対して指導した。</p>
多摩 立川	<p><事業名>使い捨て手袋の細菌汚染について(新規)</p> <p><実施目的></p> <p>大量調理施設の衛生管理について、厚生省(現厚生労働省)から通知が出され、大量調理マニュアルによって二次汚染防止のため、使い捨て手袋(以下、手袋)の交換時期等について定められた。以後、それに基づき営業者を指導してきたところであるが、手袋の使用状況によっては、逆に二次汚染を拡大させているのではないかと感じられることがしば</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
<p>多摩 立川</p>	<p>しばあった。製造又は加工のための様々な工程で使われている手袋が、正しく使われ、二次汚染防止の役割を果たしているかどうか確認するため、その使用状況及び細菌の汚染実態を調査した。</p> <p><実施内容> 調査期間:平成12年10月31日及び11月7日 対象施設:調理従事者70から250名規模のそう菜製造業(3施設)、従業員8から16名の飲食店営業(弁当2, 仕出し1, 給食1施設) 調査内容:①手袋の使用状況調査②使用中の手袋の拭き取り検査③従事者への聞き取り調査</p> <p><結果概要> (1)手袋の使用状況:①材質は7施設のうち4施設がポリエチレンで、他は、塩化ビニール、天然ゴム及びニトリルブタジエンゴムが1施設ずつであった。②交換時期は、6施設が、使用時間や作業工程で区切るなどの一定の基準を設けており、1施設が、汚れ・破損のたびであった。頻度は、5～10分ごとから4時間ごとまで、大きな幅があった。③全ての施設が、取扱い食品の加熱、未加熱の区別なく使用していた。④工程別では、6施設が、下処理から調理済み食品の取扱いに至るあらゆる工程で使用していた。 (2)拭き取り検査結果:①黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌は、いずれからも検出されなかった。②セレウス菌は、54検体中3検体(5.6%)から検出された。うち2検体は、いずれも調理済み食品の取扱い時期であった。③一般生菌数については、51検体(94.4%)が1.0×10^5以下であった。④大腸菌群数は、53検体(98.1%)が1.0×10^3以下であった。 (3)拭き取り対象者(54名)の聞き取り結果:①手袋を使用する目的は、47名(87.0%)が「作業対象品に汚れをつけないため」と答え、食品への汚染防止という目的を認識していた。11名(20.4%)が「会社の指示だから」、1名が「自分の手を汚さないため」と答えていた。②手袋をしていて良かったと思うことは、46名(85.2%)が「安心感がある」と答えたが、「衛生的である」と答えたのは5名(9.2%)しかなかった。③手袋をしていて不都合を感じたことは、1名が「何でも触ってしまう」と答え、他に「大きさが合わない」(7名)、「水が入る」(2名)、「交換が面倒」(1名)などの回答があったが、21名(38.9%)は、不都合を感じていなかった。</p> <p><まとめ等> 調査結果、7施設中6施設まで、全ての工程で手袋を使用し、取換え時期等に関して基準を設けていた。従業員の衛生意識も高く、手袋拭き取り検査結果結果も概ね良好であった。施設責任者は、従業員に手袋の正しい使用方法を周知することはもとより、対象食品の汚染実態調査を実施し作業内容に合わせて手袋の破れや汚れをチェックする、スベアの設置場所として作業中でも交換し易い所を確保する、手袋は従業員の手のサイズを考慮し調える、など、現場にあったきめ細かいマニュアルを作成し、従業員に遵守させることが必要である。さらに多くの施設を調査し、衛生管理マニュアルに沿って効果的な使用方法を指導していきたい。</p>
<p>村山 大和 (1)</p>	<p><事業名>ドライシステムの集団給食施設における自主的衛生管理の支援について(新規)</p> <p><実施目的> 食中毒予防対策上、二次汚染防止は特に重要であり、そのためにはドライシステムの整備が大きな役割を果たすと考えられている。このため新規の学校給食施設ではドライシステムの導入が推奨されている。管内の都立養護学校において平成11年11月に改築が行われた際に、ドライシステムが導入され、ハード面及びソフト面においてすべてドライシステムに対応させた。以前から使用していた衛生管理マニュアルに加え、ドライシステム対応マニュアルを作成し、運用しているが、従事者にとっては十分な衛生管理が行われているか確実な裏付けがなく、細菌学的調査を行いたいという意向が強かった。今回は施設内の一般的衛生管理及び食品の調理加工について、細菌検査による検証を行い、これを基に衛生管理マニュアルの見直し等自主的衛生管理の支援を行った。</p> <p><実施内容> 実施期間:平成12年5月～平成13年1月 対象施設:都立養護学校 調査方法:食品の調理加工及び施設内の一般的衛生管理について、細菌検査を行った。①食品及び食材の検査②施設の拭き取り検査</p> <p><結果概要> (1)検査日のメニューと検査した食品又は食材一覧(省略) (2)食品または食材の細菌検査:野菜は3回洗浄されているため、ほとんどの食材について、洗浄後の細菌数の減少が確認された。特に大腸菌群はほぼ$10/g$以下に減少した。湯通し後のカット野菜の二次汚染もほとんどなく、和える前と後の検査結果は良好であった。和えもの以外の食品または食材については学校側からの希望もとりいれて、細菌検査を行った。結果は比較的良好であった。 (3)拭き取り検査:一般的に使用後及び作業後に細菌数の増加が見られたが、大腸菌群数は$20/g$以下であり、極端に菌数が増加することはなかった。調理室が狭いため、野菜のカットに使用した調理台を盛り付けに再度使用する必要がある。これはマニュアルにより処理が定められており、学校としては、十分衛生状態が保たれているか不安を抱いていたが、細菌検査の結果、マニュアルの有効性が確認できた。回転釜前の床の検査では、始業前の検査結果に比べ使用後の細菌数の増加が大きかった。回転釜の周辺は、作業の往来が多く調理中の飛び跳ねなどにより、床が一番汚れやす</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
<p>村山 大和 (1)</p>	<p>いところであった。今回、作業に立ち会うことにより、回転釜での作業の仕方や湯通し作業が多いメニュー等により、汚れ方や濡れ方にかなり差があることが明らかになった。</p> <p>(4)改善された点:①作業着がゴムのエプロンから布製になり、履き物が長靴からスニーカーに身軽になった。②環境がきれいになった。③下処理室ができ、汚れたものを調理室内に持ち込まなくて済むようになった。④調理員の意識が向上するきっかけになった。</p> <p>(5)問題点:①下処理室の流しの水道管が細いため、流しに溜めた水の入れ替えに時間がかかり、入れ替え回数が少ない。水を流しながら洗ってはいるが、水が汚れてきてしまい、後の方で洗浄した野菜は、汚れた水で洗浄することになる。②下処理室と調理室はマニュアル上、前掛け、履き物を取り替えることになっているが、不測の事態等により下処理室と調理室との行き来がマニュアルから逸脱してしまう。③調理室内に排水溝がないので、調理台上に溜まった水を回転釜の排水口に排水している。そのため調理台を洗浄するときは、使用中の回転釜のそばで行われる。④回転釜での作業動作により、周辺の床の汚れが増す。⑤回転釜周辺の作業を快適にするために、作業通路の上にスポットクレーンが設置されているが、釜の近くであるために水滴がつきやすく、作業中に食品に水滴が落ちる可能性がある 等</p> <p><まとめ等> 今回行った調査結果は全般的には良好でありドライシステムへの切り替えにより、新しく作業した衛生管理マニュアルは、衛生状態を保つのに十分であると思われた。しかし、マニュアルには対応が記載されていない問題点がいくつかあがってきた。ドライシステムの計画段階で予測していたことと、実際に施行後運用した結果では、いくつかの相違がみられた。特に、現場の希望に相違して、排水溝が設置されず、排水口が数ヶ所設けられただけだった点については、床の水洗いによる掃除の頻度が極端に低くなる等の問題の原因になっている。調査をするにあたり、施設への立ち入りの回数を重ねるごとに、調理人の作業中の動きがよくわかるようになった。従来のウェットシステムからドライシステムに切り替える際には、従事者の理解と衛生意識の向上が必要であるが、ドライシステムを十分理解していても動作が伴わないことがある。従ってこのシステムの有効性は、従事者の心構えと作業動作によりかなり変化するものと受け止められた。このため、この施設の現在の衛生レベルが引き続き保たれるかどうか、今後も見守っていく必要がある。</p>
<p>村山 大和 (2)</p>	<p><事業名>地域ケア関係者の状況把握と食品関係感染症予防の知識、技術の普及、啓発(新規)</p> <p><実施目的> 平成12年4月1日、介護保険法が改正され、入所、通所施設や家庭において職員やヘルパーによる食事の提供を含む介護サービスが実施されている。また、平成13年度からは食品製造業等取締条例の一部改正により、許可施設以外の集団給食施設に対する届出制と衛生基準の適用に向けて作業が進められている。既に当保健所で把握している集団給食施設については保健サービス課と連携し、年3回の衛生講習会を実施しているところであるが、今回は、食事提供に係わるボランティアを含む未把握給食施設(団体)及び在宅介護支援者(ホームヘルパー)の実態を調査し、次いで、関係者に対し食品衛生の知識を普及、啓発することを目的とする。</p> <p><実施内容> (1)実態把握調査 調査期間:平成12年5月～平成12年12月 調査方法:①地域保健活動プロジェクト(以下、PT)の関係機関活動状況調査時に実施②市役所等への直接調査 (2)食品衛生知識の普及、啓発実施 ①未把握給食施設団体のうち、継続的に弁当の調製・宅配を行っているボランティアグループに対し、2回出張講習会を実施した②PTによる調査の結果、幅広い期間・団体に講習会への参加を呼びかけを行い、平成13年2月20日実施した。</p> <p><結果概要> (1)実態把握調査:①弁当の調製・宅配サービスを含む未把握給食施設(団体)は非常に少なく、公的機関に係わっているものについては、全て許可営業者への委託であることが判明した。また、その他は、通所施設の調理場を利用したものであるが、給食であるのか自炊なのかあいまいなものであった。②介護保険法に基づく食事提供サービスに係わるヘルパーは、公的機関、民間団体等多種の団体に所属し、活動していることが判明した。 (2)食品衛生知識の普及、啓発:①1回目、2回目共に調理担当者12名の出席があった。グループのメンバーは家庭の主婦が主であり、食品衛生についての知識には乏しく、2回目には前回の復習が必要であった。また、知識をどのように実務に生かすかなど、課題はまだ多い。②ヘルパー及びその関係団体については、申込者22名の内、出席者は15名(栄養士、ヘルパー、職員、看護婦、ボランティア)であった。また、出席者からの質疑、要望は、「購入した食品、調理した献立、調理時刻等を記録しているが、記録はどのような内容について実施すればよいのだろうか。」、「調理済食品を長時間保管し、食べられてしまうことがあり困惑している。」、「自分の調理した食事で食中毒になったと言われどう対処したら良いか困った。」などであった。</p> <p><まとめ等> 未把握給食施設(団体)の実態把握調査については、所定の成果があった。管内は比較的人口が少なく(約143,000人)、また、各種の事業所も多くないためか、想定よりも非常に少なかった。一方、食事の提供に係わるヘルパーは公的機関、社会福祉団体、民間団体など幅広く存在することが判明した。このことは当初に想定していた以上に広範囲であり、更にその所在を把握する必要性が生じた。管内に所在する事業所については各市役所において確認が可能と判明した</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
村山 大和 (2)	<p>が、事業所が他の管内にある民間団体に所属しているヘルパーについてはその把握及び講習会の設定など、課題が多い。また、ヘルパーはそれぞれの団体に所属しているが、実際の活動は個人的な行動であり、食品衛生について少なからぬ不安を抱えていることがわかった。これらのことから、来年度もこの事業のうち、ヘルパーに対する食品衛生の普及、啓発について継続する予定である。</p>
府中 小金井	<p><事業名>DHL寒天培地を用いたスタンプスプレッド法細菌検査の検討(新規)</p> <p><実施目的> 中小企業がHACCPシステムを導入する場合、工場における衛生状態を確認する基礎的なデータがないため、対応策に苦慮しているのが現状である。また、業者に対する自主的衛生管理を指導するに当たって、科学的根拠に基づく指導は欠かせないものになっており、効率的な現場簡易検査が必要になっている。そこで、従来、大腸菌群の検査にはデソキシコレート培地を使用していたが、DHL寒天培地を使用することにより、大腸菌群及びサルモネラの確認が行政指導のデータとして可能であるかどうかを検討することにより、検査の簡易化を図る。両培地における大腸菌群の検出状況に差異が生じないかを確認するとともに、予算削減が行われる中で対費用効果についてもあわせて検討を行う。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成12年4月～平成13年2月 実施対象：集団給食施設及び食肉販売施設等のまな板及び手指試験方法： ①デソキシコレート寒天培地(以下、DESO)及びDHL培地(以下、DHL)を併用し、スタンプスプレッド法を用いて通常の現場簡易検査の要領で実施し大腸菌群検査結果と比較する。②サルモネラの疑いのあるコロニーについては、TSI及びLIM培地で確認し推定する。③検査用資材の単価について検討する。</p> <p><結果概要> (1)DESO および DHL の大腸菌群およびサルモネラの検査結果：手指とまな板の検査結果は表1のとおり(省略)。両培地による差を比較した。①DHL で-の192検体中、DESO で-であったものが190検体、+であったものが2検体あった。②DHL で+の34検体中、DESO で+であったものが25検体、-であったものが6検体、++であったものが3検体あった。④DHL で++の14検体中、DESO で++であったものが5検体、+であったものが9検体あった。⑤DHL で+++の5検体中、DESO で+++であったものが3検体、++であったものが2検体あった。⑥DHL の方が高く出た検体：DESO の方が高く出た検体=17検体：5検体であった。⑦総計245検体中、DHL ならびに DESO が同一判定であったものは、223検体(91.0%)であった。⑧サルモネラはすべて陰性であった。 (2)検査用資材の単価について：①共通資材 S シャーレおよびスタンプスプレッドの1枚あたりの単価はそれぞれ、S シャーレ 26.0 円、スタンプスプレッド 27.6 円であった。②培地1枚(20ml)あたりの単価はそれぞれ、DESO15.6 円、DHL23.2 円であった。③これらを合わせた1枚(20ml)あたりの単価はそれぞれ、DESO69.2 円、DHL76.8 円であった。1項目あたり単価でみると、DESO69.2 円、DHL38.4 円であった。</p> <p><まとめ等> DESO および DHL の大腸菌群検査結果で 91.0%で差異がみられなかった。また、差異があったものを検討してみると、DESO よりも DHL の方が若干高いという傾向がみられた。このことから、大腸菌群に関しては、DHL での現場簡易検査で、十分な指導が可能といえる。サルモネラは今回検出されなかったが、保健所がサルモネラの検査を実施していることで、営業者に対し、サルモネラに対する意識を高めさせる効果が期待できる。1枚(20ml)の単価は DHL の方が高いが、DHL は1枚で2項目できるので、1項目あたりで換算すると DHL の方が安価になる。培地の調整も、両培地に差異はないことを考えると、対費用効果として有効である。業務量が増える中で、現場簡易検査の実績を維持、向上させるためには DHL で効率的に検査を行うことが必要になってくると考えている。DHL を使用することにより、大腸菌群およびサルモネラの2項目を検査できるため、検査の簡易化を図ることができる。予算削減が行われる中で限られた予算を有効に活用するためには、今回の DHL を使用による検査が1つの手段として考えられる。</p>
狛江 調布 (1)	<p><事業名>平成12年度食鳥処理場指導改善事業の実施計画報告(新規)</p> <p><実施目的> 食鳥処理場の作業工程で汚染が起きる原因の分析、汚染源を明らかにし改善指導を行うことにより食鳥肉の微生物汚染を制御し、食中毒を防止することを目的とする。</p> <p><実施内容> 実施期間：平成12年9月～平成13年3月 対象施設：管内食鳥処理場(年間処理羽数Cランク) 調査方法等：①事前調査：「平成12年度食鳥処理場改善指導事業実施要領」に基づき、9月11日に事前調査を行った(処理工程及び作業時間フローチャート等使用)。②拭き取り検査：平成12年9月18日、11月27日、13年2月5日の計3回実施(改善指導前後で、食鳥丸と体、処理施設、器具等の拭き取り実施)。③改善指導の実施：事前調査、拭き取り検査の結果等から、衛生管理に関する改善指導を行った。④試験検査方法等：食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生管理指針(厚生労働省)及び食品衛生細菌検査マニュアル(都立衛生研究所)に基づき実施した(詳細省略)。</p> <p><結果概要> (1)第1回拭き取り検査結果：細菌数は、特に木製まな板旧(処理前 12×10^6)著しかった。黄色ブドウ球菌は、洗浄前の丸と体からのみ検出された。サルモネラは、どの検体からも検出されなかった。カンピロバクターは、丸と体(洗浄前/後)、</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
<p>狛江調布 (1)</p>	<p>作業台、手指(A、B)、大ばらし用包丁、木製まな板旧(いずれも処理後)、バット及びむね肉表面から検出された。</p> <p>(2) 第1回拭き取り検査結果に係る改善指導: 作業工程の見直しについては、事前に検査機関等と協議を行い、洗浄前又は大ばらしの前に「もみじ」を切除すること、丸と体洗浄前に塩素消毒を行うことを指導することとしたが、営業者は作業工程に係る馴れ及び当該施設に係る経済的物理的限界もあり、これらの改善指導事項については理解を得ることができなかった。従事者の手指の洗浄消毒及び包丁、まな板及び布巾の洗浄消毒の徹底については営業者側も対応可能であることから改善されることとなった。また、検査結果が悪かった老朽化した木製まな板を廃棄し、新たに大ばらし用に木製まな板を、小ばらし用に合成樹脂製まな板を購入した。包丁についても、作業工程間の汚染を防止するため、複数本用意し、各工程で使い分けることとした。さらに、常に衛生的な取扱いに留意しながら作業するよう、営業者の意見を取り入れながら、別添「食鳥処理場衛生管理確認表」(省略)を作成し、継続的に衛生管理状況を記録するよう指導した。</p> <p>(3) 第2回拭き取り検査結果: 第1回の結果に比べ全般的に良い結果で衛生状態の向上が見られ、改善指導が効果を表していることが示唆されたが、むね肉表面からカンピロバクターが検出された。</p> <p>(4) 第3回拭き取り検査結果: 第2回の結果に比べ数値は低下したものの第1回と比較した場合、なお衛生水準が向上しており、このまま改善指導を遵守すれば、より衛生的な食鳥肉が消費者に提供できることが窺われたが、最終製品として販売されるむね肉表面からカンピロバクターが検出されていることから、今後とも継続した指導が必要であると思われた。</p> <p><まとめ等>(1)年間処理羽数 C ランクの食鳥処理場において、器具等の消毒の徹底及び記録の保存といった衛生管理等に係る改善指導を行うことにより、衛生状態の向上が見られた。(2)本指導内容は、多額の経費を要する設備投資を伴わないことから、小規模零細な営業者であっても十分実行でき、費用対効果の面でも実効性の高いものであることが推察された。</p>
<p>狛江調布 (2)</p>	<p><事業名>給食施設におけるHACCPプラン導入の検討(新規)</p> <p><実施目的></p> <p>HACCPシステムの先進性や有効性については異論のないところであるが、保健所でHACCPの考え方をを用いた自主的衛生管理を支援する場合、HACCPシステムで管理する必要性あるいはその適用方法について悩むことが多い。管内の営業者のほとんどが、施設・衛生管理ともに何らかの問題を抱えている現状では、これを達成することは非常に困難である。ややもすると、作業マニュアルやCCP総括表等の文書類を作成することで一仕事終わったような気になりがちであるが、それがうまく機能し、改善されていくためには、標準作業手順書等で規定されている一般的衛生管理の部分が無理なく、当たり前に行われることが重要である。また、個々の食品についてのHACCPプランを作成しても、それらの食品が同時に製造される際には、動線の交差や相互汚染等の新たな問題が発生する可能性がある。今回、当保健所では、これらの反省にたち、食品ごとにHACCPプランを作成するのではなく、また、必ずしも7原則12手順にとらわれることなく、自主的衛生管理の支援について新たな方法の模索を行うこととした。今年度は、モデルとなる施設を選定し、施設・食品の取扱い状況等を調査した。また、食品や施設の細菌検査を実施したので、その結果を報告する。</p> <p><実施内容></p> <p>実施期間:平成12年4月～13年2月 対象施設:飲食店営業(集団給食) 調査方法:①施設・設備及び食品の取扱い:管内の大規模な製造業や飲食店等について実地調査を行い、条件(省略)を満たす集団給食施設1施設を選定した。②細菌検査:給食の製品及び中間製品、施設・器具(拭き取り)(平成12年11月及び平成13年1月の2回)</p> <p><結果概要></p> <p>(1)選定した施設は、学校の生徒・教職員に食事を提供する飲食店営業(集団給食)であり、同じ敷地内に寮もあり、朝・昼・晩(昼食で200食)を調製している。施設は、作業工程ごとに、壁、ドア等で区画されており、外部からのそ族・昆虫の侵入も困難であるが、調理場内の整理・整頓や清掃は十分行われておらず、施設・器具類の維持管理には問題があった。</p> <p>(2)食品の取扱いに関して、加熱調理の際の温度や時間について温度計やタイマー等は使用されておらず、専ら、外観の変化や臭いで判断している。盛りつけは全て使い捨ての合成樹脂製手袋を使用しているが、交換の時期や回数等の方法が決められていない。作業合間の手洗いや、アルコール噴霧による手指の消毒は頻繁に行われているが、その方法・頻度等についても大まかな取り決めがあるだけであった。これらの工程は、すべての作業の基礎となるもので、調理従事者が納得し、容易に守れるマニュアルを作成していく必要がある。従事者自らが作成できるよう援助していきたい。</p> <p>(3)食品の細菌検査結果(表-1)、施設等の拭き取り検査結果(表-2)に示す(省略)。いずれからも大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラおよびセレウス菌は検出されなかった。加熱済みそう菜の福袋から38×10^4、そばろ煮から15×10検出された。1回目実施分の拭き取り検査で、細菌数が水道蛇口で50×10^4で、大腸菌群も検出されている。2回目実施分では、蛇口は細菌数39×10^2、大腸菌群検出となっている。2回目実施分のサラダ盛りつけ作業中の手指から細菌数が44×10^3検出され、大腸菌群も検出されている。また、この手で盛りつけられていたサラダからは、細菌数が43×10^2、大腸菌群も検出されている。</p> <p>(4)メニューも異なり一概に比較するわけに行かないが、2回実施した細菌検査では、11月よりも気温の低い1月実施の方が相対的に菌数が高い傾向が見られた。</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
<p>狛江 調布 (2)</p>	<p>(5)この施設では、昼食の場合、下処理が終わってから次の加熱調理や盛りつけの工程までに約2時間あり、下処理した原材料は、容器に入れ、ラップまたは蓋をして冷蔵庫で保管される。この間に、施設や機械器具類の清掃・消毒が実施される。十分な洗浄・消毒が実施されれば、原材料による二次汚染の可能性はかなり低くなる。</p> <p><まとめ等> 今年度は、対象施設の調査のみで終わったが、概要は把握できた。作業は3種の主菜と3種の副菜の異なる調製工程が同時に進行し、9時までに下処理が終了する。この後、加熱調理工程が始まるまでの約2時間は、下処理された半製品の冷蔵保管が確実に実施され、洗浄・消毒が十分に行われれば、原材料による半製品や最終製品への汚染防止に非常に大きな役割を果たす。この工程を有効に使い、動線が入り交じる作業工程でどのように衛生を確保できるか、基本的な作業手順書の作成とあわせ、来年度の課題としたい。</p>
<p>三鷹 武蔵野</p>	<p><事業名>地方物産展で販売される食品の衛生実態確認事業</p> <p><実施目的> 平成10年度より2年間、大型百貨店(3店舗)で行われた地方物産展で実演販売されている食品の衛生実態把握のために細菌検査、化学検査を実施したところ、通常の取去検査に比べ、細菌・化学検査とも違反率が非常に高かった。本年度も「違反を出さないための百貨店側から各出店者に対する事前指導」を行うように指導しその結果を検証する。その指導内容は以下の2点である。①販売する商品の化学検査(食品添加物)や細菌検査のデータを各出店者から事前に入手しチェックしておく。②弁当及びその食材等については、衛生的な管理、素手で直接食品を触らないようにする、使用した容器器具は洗浄消毒を十分行うこと。</p> <p><実施内容> 実施期間:平成12年10月～平成12年11月(計4回)対象施設:百貨店3軒対象食品等:地方物産展で販売されている食品の細菌検査及び化学検査及び表示検査を行う。</p> <p><結果概要> (1)取去した検体数は、細菌検査15検体、化学検査15検体であった。 (2)細菌検査の不良は、10年度10.7%、11年度10.5%であったが、12年度はなかった。 (3)化学検査の結果の違反等は、10年度6.8%、11年度14.3%、12年度は15検体中1検体(表示違反疑い)6.6%であった。 (4)違反率は、細菌・化学検査とも3年目にして極端に減少した。このことは、「違反を出さないための百貨店側から各出店者に対する事前指導」が着実に実行されてきたものと思われる。</p> <p><まとめ等> 違反や不良の責任の所在は各出店者にのみ有るのではなく、営業許可を取っている百貨店側にも十分にあり、それなりの自覚を持って各出店者に対して衛生指導をしてほしいものである。このことは3年目にしてやっと理解され実行されてきた。今後も行政は百貨店側が主体的に各出店者に対して衛生指導することを進めていく必要がある。</p>
<p>多摩 小平 (1)</p>	<p><事業名>業務用パン粉の汚染実態調査(新規)</p> <p><実施目的> 業務用パン粉は、乾燥パン粉から生パン粉へシフトしてきている。生パン粉は乾燥パン粉に比べ品質が劣化しやすく、使用及び保管に関しては十分な注意が必要である。今回は、各種事業所のパン粉の使用状況を調査するとともに、ダニ、カビの発生及び異物混入の有無について検査した。</p> <p><実施内容> 実施期間:平成12年9月～平成12年12月 対象施設等:事業所22軒(精肉店9、飲食店6、惣菜店3、パン店2、集団給食2)より集めた23検体、及び家庭用市販品1検体(計24検体)について、業種、パン粉の種類、製造者、使用方法、保存方法について聞き取り調査した。また、ダニ、カビの発生及び異物混入の検査を行った。</p> <p><結果概要> (1)パン粉の種類:78%が生パン粉を使用していた。 (2)調理中のパン粉使用方法:調理中のパン粉を使い切ってから補充する事業所が65%、注ぎ足しながら使う事業所が26%で、業種によるバラつきは特に見られなかった。 (3)保存方法:乾燥パン粉を使用している全事業所で常温保存されていた。生パン粉を使用している事業所の82%で冷蔵あるいは冷凍保存されていたが、18%の事業所では常温保存されていた。 (4)異物混入検査結果:ダニ、カビの発生は見られなかった。今回検査した検体には12件(50%)から平均で1.5個/50gの異物が発見された。ほとんどは微細なパンの焦げたものと判定された。 (5)注ぎ足し使用する事業所の中に、長期間の注ぎ足し調理を行い、容器の洗浄がおろそかにされたり、あるいは余ったパン粉を未使用のパン粉と混ぜて保存してしまっているところがあった。フライ料理の場合、生の肉、魚介類及び卵が直にパン粉に接するので、一回調理用に出したパン粉は使い切るか、余っても廃棄してしまうべきである。また、容器もパン粉の交換の度に交換あるいは洗浄されるべきである。</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
<p>多摩小平(2)</p>	<p><事業名>腸管出血性O157感染者宅飼育動物における保菌実態調査(新規)</p> <p><実施目的> 腸管出血性O157(O157)感染症は、飲食物を介した経口感染の他、感染者のふん便等を介した二次感染が多いことも知られている。近年、食中毒や感染症の調査時などに、飼育動物の扱いについて質問される機会が増えている。しかし、飼育動物への感染や動物からのヒトへの二次感染については報告例がほとんどなく、実態は不明である。そこで、O157感染者宅飼育動物の保菌実態調査を行った。</p> <p><実施内容> 実施期間:平成12年8月から平成13年2月 調査対象:医師から届出等により、O157による感染が明らかになった患者宅で飼育している動物 検査方法:食中毒調査の一環として調査対象動物の検便及び飼い主からの聞き取り調査を行った。検査項目はO157とした。</p> <p><結果概要> (1)2例の結果を得たが、2検体(ふん便)ともにO157は検出されなかった。 (2)検体数が少なく、本結果だけでは結論づけることはできないが、生レバー等人へのリスクの高い食品は飼育動物にも与えない、動物に接触する前後には手指を洗浄・消毒する、動物のトイレは清潔に保つ等の週間をつけておくことが大切である。 (3)事件発生時には食品から感染や人人感染の他に、人と動物との相互感染の可能性も視野に入れて調査や生活衛生指導を行うことも必要であろう。今後も調査を継続して例数を増やし、感染実態について明らかにしていきたい。</p>
<p>多摩東村山(1)</p>	<p><事業名>スタンプスプレッド法による自主検査システムの確立(新規)</p> <p><実施目的> 近年、自主的衛生管理に基づく危機管理の重要性が強く要求されているが、中小規模の給食施設では、調理従事者の手指、調理器具等の細菌検査は、主に保健所が行う現場簡易検査に頼っているのが現状である。このため、自主検査が十分行えていない施設に対し、食中毒の発生を未然に防止するために、自主検査の重要性の理解を図るとともにその際、具体的なデータを示しながら指導をするために、汚染源(指標)調査を行い、最終的には給食施設が通年で自主検査をするシステムの確立を図ることが目的である。</p> <p><実施内容> 実施期間:平成12年5月～平成13年3月 対象施設等:管内許可及び届出集団給食施設117軒(延べ125軒)内訳:保健所実施分100軒、営業者自主検査分17軒(延べ25軒) 調査方法:①細菌検査による汚染指標箇所拭き取り調査(手指、食品、調理器具を対象にスタンプスプレッド法による検査)②過去(平成5～10年)の食中毒事件における拭き取り調査の分析</p> <p><結果概要> (1)細菌検査の結果、黄色ブドウ球菌が検出された施設は 11.2%(14/125)であった。検出箇所は、調理台(検出率33%)、流し(同 20%)、冷蔵庫把手(同5%)、従業員手指(同4%)、未加熱(同4%)及び加熱済み(同1%)食品の6検体であった。 (2)平成5～10年の食中毒事件における拭き取り調査結果を分析し、74事件についてまとめた。拭き取り調査で原因菌が検出されたのは、22件で、バチルス・セレウスが 43.2%、黄色ブドウ球菌が 14.5%、サルモネラが 4.5%、腸炎ビブリオが 1.6%であった。 (3)黄色ブドウ球菌の検出率が高かったことから、施設の衛生管理状態の把握の参考になり、ひいては、汚染指標になる可能性が推定された。今後の調査で、汚染指標になり得る可能性が明確になれば、自主検査システム導入に有効であると思われた。 (4)営業者の自主検査に対する認識は、現段階では高いとは言いがたかったが、今後も意義について理解を求め、講習会や監視を通じて認識が高まるように誘導していく必要があると思われた。</p>
<p>多摩東村山(2)</p>	<p><事業名>ドライシステムに関する基礎的調査(新規)</p> <p><実施目的> ドライシステム化された調理施設には、「室内の湿度が低く保たれ、細菌の繁殖が少ない」「床面の跳ね水による汚染等からの二次汚染等の防止」「長靴、ゴム前掛け不要のため軽装での作業が可能となり、作業効率の向上、衛生管理面に集中できる」などの利点があるといわれている。現在、学校や病院の給食施設においては、積極的に導入されているが、他の給食施設には改造の面等であり普及されていない。このため、ドライシステムに対する適切な指導方法の検討と、マニュアル作成を目指し、基礎的調査を行った。</p> <p><実施内容> 施設調査等:小学校、病院の手術室、病院等4施設の調査、ドライシステム情報の収集</p>

保健所	事業名・実施目的・内容・結果の概要等
<p>多摩 東村山(2)</p>	<p><結果概要> (1)床の取扱:ドライシステムであっても、作業終了後の床の水洗いは必要な作業と思われる。標準的な床洗浄消毒サイクル(省略) (2)施設構造:「下処理室」「調理室」「食器具等の洗浄室」それぞれの構造についてまとめた。 (3)調理器具等(ハード):「回転釜(煮釜)」「シンク」「排水」「作業台」「メンテナンス用器材」それぞれについてまとめた。 (4)作業時の注意点等(ソフト):シンク(洗浄水をあふれさせないようにする。)、作業中の床の衛生保持(床に物を落とさないようにする、床が汚れたら速やかにモップ等でふき取る、モップ・デッキブラシなどのメンテナンス用器材は細菌の汚染源とならないように洗浄消毒、保管等に十分注意するなど)、手指の洗浄(手洗い後は、しずくを床に垂らさないよう、エアータオル・ペーパータオルで素早く水分を取り除く)、食材・調理器具の移動(野菜をカットした後や、洗浄したザル等を移動する場合には、必ず水受けを用いる。) (5)ウェット施設のドライ対応:学校給食の現場では、ウェットシステムの調理場を可能な限りドライシステムとして対応していこうとする動きがあり、文部省もその考えを支持している。 (6)ドライシステムの注意点:「設計段階からの関与」「設計段階での十分な検討」「セミドライシステムの導入」についてまとめた。 (7)その他:調理従事者に対する研修の充実、今後の対応についてまとめた。</p>
<p>島しょ</p>	<p><事業名>伊豆諸島における食品輸送実態調査(継続) <実施目的> 伊豆諸島で流通する生鮮食品や加工食品は、東京及び伊豆半島からの海上輸送に大きく依存している。航路によっては長時間を要するため、食品の安全確保には輸送中の温度管理や食品の搬入・搬出等の適切な衛生管理が求められる。このため、平成4年度から島しょ保健所では小笠原を除く大島、三宅、八丈出張所で、島外から流通される食品の流通実態調査を実施してきた。その間に、いくつかの改善事項を要望するなど、段階的に輸送管理の充実が図られてきたが、未だに温度管理における問題等、十分でない。そこで、より輸送管理を向上させるための参考資料を得るため、平成11年度からアンケート調査を実施してきた。平成11度は、島内の流通業者を対象とした食品輸送実態を調査し、より実態や問題点を明確化できた。今年度は、他府県における離島の食品輸送実態を調査したので、報告する。 <実施内容> 実施期間:平成13年2月から平成13年3月対象離島:7県、1道内にある21の離島調査方法:参考資料を得るために適当と思われる他府県の離島を抽出し、調査用紙を本庁関係部課へファクシミリで送付(回収率100%) <結果概要> (1)21離島の概要:人口規模、販売許可件数、島外から仕入れる食品の状況、輸送状況等について把握できた(表等省略)。 (2)荒天による不定期な輸送と温度管理の2点に問題ありとの回答が多かった。 (3)伊豆諸島地域においても、早期の冷蔵コンテナの導入を検討する必要がある。</p>

第8 自主的衛生管理推進事業（製造業における HACCP 総括表の作成事業）

食品の製造施設等に対し、HACCPの考え方に基く自主的衛生管理の導入について技術的な支援を行なった。

食品の製造業等でHACCPの導入について高い関心を持っていながら経営規模等から独自にはその導入が困難な施設を抽出し、保健所が主体となって、「ステップ2及び3（HACCPシステムの導入）」等を用いたHACCP総括表を作成し、その導入を指導した。

(1) 作成したプラン

当該施設の代表的な食品を選定し、以下を作成した。

- ①フロチャート、②特定要因図、③HACCP総括表

(2) HACCPプランによる営業者指導

作成したHACCP総括表を営業者に示した。全面的な導入が困難な場合には、可能な部分からの導入や当該施設の実態に合わせて総括表を改善した上で導入を指導した。

(3) 研修会の実施

食品衛生監視員のHACCPに関する知識の向上等に資するため、各保健所が作成したHACCPプラン等の報告及び意見交換等を実施した。

実施は以下のとおり

実施保健所	対象業種	対象食品
多摩川	食肉製品製造業	食肉製品
秋川	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム
八王子	菓子製造業	洋生菓子
南多摩	豆腐製造業	豆腐
	菓子製造業	パン
町田	集団給食（病院）	コールスローサラダ
多摩立川	そうざい製造業	そう菜カレー
村山大和	届出集団給食	大根とごぼうの和風サラダ
府中小金井	飲食店営業（集団給食）	白菜サラダ、豚肉と蕪のトマト煮
粕江調布	飲食店営業（集団給食）	ピーマンの肉詰め
三鷹武蔵野	食肉処理業	食鳥と体
多摩小平	菓子製造業	串団子
多摩東村山	納豆製造業	納豆

第2節 その他の事業

第1 現場簡易検査

業種別一斉監視及び重点監視の際、簡易かつ効率・科学的な方法として、スタンプスプレッド法等を用いた現場簡易検査を実施している。

これは、調理従事者や食品販売業者等の食品の取扱い状況や調理器具及び調理施設の衛生管理状況、食品等の汚染の度合等を科学的なデータとして迅速に把握することができるため、汚染源の追求及び食中毒の事故防止に対して非常に効果的である。

このような観点から毎年度、各保健所において実施しており、平成12年度の実施結果については、表3-2-1から表3-2-6のとおりである。

第2 夜間営業等監視事業

夜間を始め、通常の監視を行うことが困難な時間帯に営業している食品取扱い施設及びその営業者や従事者等

に対し、施設の衛生及び食品の取扱い等について、監視指導を実施した。

平成12年度に実施した月別及び保健所の実施結果については、表3-2-7及び表3-2-8のとおりである。

第3 臨時営業等監視事業

縁日・祭礼、一定の公共目的をもって催される住民祭、産業祭などにおいて、臨時営業者及び臨時出展者に対して、施設の衛生管理、食品の適正な取扱い等、食品衛生向上を図ることを目的に監視指導を行った。

また、許可を要する業種に対しては、無許可営業の取締を併せて実施し、臨時出店者についても、届出をしているか、無届食品等を扱っていないかなどの監視を実施した。

平成12年度に行った月別及び保健所別の実施結果は、表3-2-9及び表3-2-10のとおりである。

表 3-2-1 現場簡易検査実施月別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳						
				細菌検査			化学検査			
				合計	良	不良	合計	良	不良	
実施月	9,875	26,829	44,269	44,124	42,402	1,722	145	144	1	
平成12年	4月	31	56	58	52	51	1	6	6	—
	5月	2,312	6,328	10,114	10,113	9,770	343	1	1	—
	6月	4,361	11,119	17,367	17,297	16,592	705	70	70	—
	7月	1,638	4,350	6,841	6,829	6,498	331	12	12	—
	8月	408	1,226	2,573	2,565	2,419	146	8	8	—
	9月	249	624	1,103	1,055	1,016	39	48	47	1
	10月	486	852	1,980	1,980	1,947	33	—	—	—
	11月	26	467	925	925	894	31	—	—	—
	12月	181	521	1,022	1,022	972	50	—	—	—
平成13年	1月	87	642	1,069	1,069	1,042	27	—	—	—
	2月	86	541	925	925	912	13	—	—	—
	3月	10	103	292	292	289	3	—	—	—

表 3-2-2 現場簡易検査実施保健所別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳					
				細菌検査			化学検査		
				合計	良	不良	合計	良	不良
保健所	9,875	26,829	44,269	44,124	42,402	1,722	145	144	1
多摩川	1,161	2,610	2,876	2,876	2,751	125	—	—	—
秋川	524	1,167	2,334	2,319	2,234	85	15	14	1
八王子	934	2,515	3,415	3,415	3,015	400	—	—	—
南多摩	748	2,284	2,455	2,445	2,390	55	10	10	—
町田	561	1,712	3,203	3,203	3,055	148	—	—	—
多摩立川	1,377	1,904	1,948	1,948	1,854	94	—	—	—
村山大和	433	1,173	2,257	2,257	2,210	47	—	—	—
府中小金井	814	2,073	6,575	6,575	6,434	141	—	—	—
狛江調布	1,046	3,199	3,215	3,215	3,020	195	—	—	—
三鷹武蔵野	666	2,085	3,436	3,436	3,379	57	—	—	—
多摩小平	550	2,172	3,230	3,230	3,157	73	—	—	—
多摩東村山	615	2,122	5,098	5,098	5,010	88	—	—	—
島しょ	446	1,813	4,227	4,107	3,893	214	120	120	—

表 3-2-3 現場簡易検査検査法別検査結果

検査法		項目 合計	検体数	検査件数	判定	
					良	不良
		合計	26,829	44,269	42,546	1,723
細菌検査	小計		26,684	44,124	42,402	1,722
	スタンプスプレッド法		24,351	40,976	39,534	1,442
	コリテッブ		1,693	1,693	1,465	228
	ふきとり		287	574	546	28
	混積		271	785	762	23
	インスタントBGLB		47	47	47	—
	その他		35	49	48	1
化学検査	小計		145	145	144	1
	残留塩素		145	145	144	1
	洗浄度検査		—	—	—	—
	TTC検査		—	—	—	—
	AVテスト		—	—	—	—
	蛍光物質検査		—	—	—	—
	その他		—	—	—	—

表 3-2-4 現場簡易検査検体別検査結果（細菌）

項目 検体	検体数	検査件数	判定		細菌検査											
					細菌数		大腸菌群		黄色ブドウ球菌		サルモネラ		腸炎ビブリオ		セレウス	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
合計	26,684	44,124	42,402	1,722	498	33	20,125	1,030	15,164	611	5,090	25	1,525	23	-	-
食品	1,841	3,565	3,455	110	192	6	1,126	77	671	8	661	5	805	14	-	-
調理器具	10,786	16,528	15,885	643	131	7	10,110	582	3,485	47	1,630	6	529	1	-	-
手指	11,820	19,630	18,911	719	27	-	6,847	193	9,662	524	2,312	2	63	-	-	-
その他	2,237	4,401	4,151	250	148	20	2,042	178	1,346	32	487	12	128	8	-	-

表 3-2-5 現場簡易検査検体別検査結果（化学）

項目 検体	検体数	検査件数	判定		化学検査											
					残留塩素		洗浄度検査		TTC検査		AVテスト		蛍光物質検査		その他	
			良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良	良	不良
合計	145	145	144	1	144	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	145	145	144	1	144	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

表 3-2-6 現場簡易検査営業種目別検査結果

項目 合計	立入軒数	検体数	検査件数	内 訳						
				判 定		細菌検査		化学検査		
				良	不 良	良	不 良	良	不 良	
営業種目	9,875	26,829	44,269	42,546	1,723	42,402	1,722	144	1	
飲食店営業	旅館・ホテル	375	1,091	2,217	2,078	139	2,038	139	40	-
	バー・キャバレー	2	4	4	4	-	4	-	-	-
	一般飲食店	4,119	7,394	9,457	8,903	554	8,863	554	40	-
	すし屋	753	2,100	3,640	3,529	111	3,524	111	5	-
	そば屋	732	1,683	2,698	2,624	74	2,624	74	-	-
	仕出し屋	104	781	1,498	1,406	92	1,406	92	-	-
	弁当屋	170	561	1,251	1,202	49	1,202	49	-	-
	そう菜店	56	144	283	271	12	271	12	-	-
	許可ある集団給食	207	1,665	3,028	2,947	81	2,937	81	10	-
その他	29	35	116	116	-	116	-	-	-	
喫茶店営業	8	9	17	17	-	17	-	-	-	
製造業	菓子製造業	686	1,409	2,323	2,248	75	2,248	75	-	-
	アイスクリーム類製造業	70	110	163	146	17	146	17	-	-
	豆腐製造業	384	913	1,212	1,173	39	1,163	39	10	-
	めん類製造業	46	96	108	96	12	96	12	-	-
	その他	45	61	105	99	6	99	6	-	-
販売業	食肉販売業	588	1,264	2,164	2,104	60	2,104	60	-	-
	魚介類販売業	411	1,170	1,856	1,767	89	1,766	89	1	-
	食料品等販売業	126	158	233	229	4	229	4	-	-
	その他	100	281	300	277	23	277	23	-	-
学校給食	288	2,466	4,905	4,787	118	4,773	117	14	1	
その他の集団給食	575	3,432	6,685	6,517	168	6,493	168	24	-	
その他	1	2	6	6	-	6	-	-	-	

表 3-2-7 夜間営業施設等※監視指導結果（実施月別）

項目 実施月	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可 発見軒数	業 態 ご と の 内 訳											
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他		
						立入軒数	不良軒数	無許可 発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可 発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可 発見軒数	立入軒数	不良軒数	
合計	55	325	2,427	11	7	1,561	5	3	73	0	0	489	4	4	304	2	
平成 12年	4月	1	7	174	0	0	116	0	0	6	0	0	52	0	0	0	0
	5月	2	12	46	0	0	44	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
	6月	4	31	256	1	1	144	0	0	12	0	0	80	1	1	20	0
	7月	3	17	57	0	0	52	0	0	2	0	0	3	0	0	0	0
	8月	2	16	119	0	0	115	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
	9月	3	17	79	0	0	61	0	0	5	0	0	13	0	0	0	0
	10月	3	28	113	0	0	109	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0
	11月	2	11	60	0	0	52	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
	12月	18	107	1,009	7	4	535	2	1	33	0	0	187	3	3	254	2
平成 13年	1月	7	23	63	2	1	36	2	1	2	0	0	25	0	0	0	0
	2月	6	30	326	1	1	210	1	1	4	0	0	82	0	0	30	0
	3月	4	26	125	0	0	87	0	0	9	0	0	29	0	0	0	0

※ 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早期の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

表 3-2-8 夜間営業施設等※監視指導結果（実施保健所別）

項目 保健所	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可 発見軒数	業態ごとの内訳										
						飲食店営業			要許可製造業			要許可販売業			その他	
						立入軒数	不良軒数	無許可 発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可 発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可 発見軒数	立入軒数	不良軒数
合計	55	325	2,427	11	7	1,561	5	3	73	0	0	489	4	4	304	2
多摩川	6	25	107	0	0	61	0	0	6	0	0	22	0	0	18	0
秋川	1	5	25	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
八王子	5	27	394	5	3	46	0	0	13	0	0	217	3	3	118	2
南多摩	5	19	250	0	0	219	0	0	1	0	0	3	0	0	27	0
町田	2	9	44	0	0	24	0	0	0	0	0	2	0	0	18	0
多摩立川	4	37	143	0	0	114	0	0	10	0	0	14	0	0	5	0
村山大和	4	20	164	1	0	118	1	0	3	0	0	43	0	0	0	0
府中小金井	6	50	398	0	0	250	0	0	17	0	0	111	0	0	20	0
狛江調布	9	53	297	1	1	243	0	0	17	0	0	12	1	1	25	0
三鷹武蔵野	1	8	79	0	0	12	0	0	0	0	0	15	0	0	52	0
多摩小平	3	27	244	0	0	244	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
多摩東村山	7	39	252	4	3	177	4	3	6	0	0	48	0	0	21	0
島しょ	2	6	30	0	0	28	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0

※ 夜間営業施設等には、いわゆる「居酒屋」のように夜間のみ営業する施設のほか、休日のみ営業する行楽地の食品営業施設、早朝の市場外食品営業施設や港の食品等の荷さばき場も含む。

表 3-2-9 縁日、祭礼等監視指導結果（実施月別）

項目	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	業態ごとの内訳																									
						飲食店営業(臨時)			飲食店営業(その他)			菓子製造業(臨時)			菓子製造業(その他)			要許可製造業			要許可販売業			行商			臨時出店者		その他		
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無鑑札発見軒数	立入軒数	不良軒数
合計	100	259	7,450	140	14	2,309	17	9	150	1	0	757	1	0	18	2	0	37	0	0	117	0	0	319	9	5	3,326	110	417	0	
平成12年	4月	4	11	246	2	1	138	1	1	0	0	34	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	53	0	0	0		
	5月	6	16	419	0	0	214	0	0	0	0	71	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	22	0	0	97	0	14	0	
	6月	1	1	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0		
	7月	9	21	491	36	8	120	15	8	23	0	0	30	0	0	0	0	0	6	0	0	18	0	0	26	0	0	268	21	0	0
	8月	19	59	1,560	0	0	685	0	0	60	0	0	148	0	0	1	0	0	0	0	0	20	0	0	44	0	0	441	0	161	0
	9月	4	11	309	1	0	116	1	0	11	0	0	74	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	20	0	0	64	0	23	0
	10月	11	28	730	8	0	175	0	0	1	0	0	56	0	0	0	0	0	3	0	0	14	0	0	18	2	0	452	6	11	0
	11月	34	73	2,160	79	0	331	0	0	4	0	0	88	0	0	0	0	0	6	0	0	19	0	0	50	0	0	1,541	79	121	0
	12月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	平成13年	1月	2	8	678	4	1	280	0	0	4	1	0	143	0	0	8	2	0	0	0	0	0	57	1	1	175	0	11	0	
2月		4	13	293	4	4	81	0	0	4	0	0	37	0	0	4	0	0	0	0	0	2	0	0	30	4	4	111	0	24	0
3月		6	18	553	6	0	169	0	0	43	0	0	76	0	0	5	0	0	22	0	0	42	0	0	31	2	0	113	4	52	0

表 3-2-10 縁日、祭礼等監視指導結果（実施保健所別）

項目 保健所	実施回数	実施延人数	立入軒数	不良軒数	無許可摘発軒数	業態ごとの内訳																								
						飲食店営業(臨時)			飲食店営業(その他)			菓子製造業(臨時)			菓子製造業(その他)			要許可製造業			要許可販売業			行商			臨時出店者		その他	
						立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無許可発見軒数	立入軒数	不良軒数	無鑑札発見軒数	立入軒数	不良軒数	立入軒数	不良軒数
合計	100	259	7,450	140	14	2,309	17	9	150	1	0	757	1	0	18	2	0	37	0	0	117	0	0	319	9	5	3,326	110	417	0
多摩川	9	15	916	33	7	267	14	7	7	0	0	81	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	38	0	0	511	19	11	0
秋川	1	5	139	0	0	48	0	0	11	0	0	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	21	0
八王子	5	24	840	22	0	342	0	0	2	0	0	101	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	51	2	0	227	20	117	0
南多摩	9	35	1,200	9	5	405	0	0	21	1	0	164	0	0	12	2	0	0	0	0	3	0	0	77	5	5	475	1	43	0
町田	1	3	90	2	1	59	1	1	0	0	0	14	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	10	0	0	0
多摩立川	5	14	388	0	0	66	0	0	16	0	0	12	0	0	0	0	0	11	0	0	35	0	0	4	0	0	236	0	8	0
村山大和	3	4	255	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	188	53	67	0
府中小金井	14	46	1,010	4	0	412	0	0	22	0	0	130	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	70	2	0	363	2	8	0
狛江調布	8	31	1,295	0	0	570	0	0	68	0	0	163	0	0	6	0	0	22	0	0	64	0	0	54	0	0	233	0	115	0
三鷹武蔵野	9	18	531	1	0	46	1	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	461	0	2	0
多摩小平	6	14	273	5	0	93	0	0	1	0	0	30	0	0	0	0	0	3	0	0	9	0	0	0	0	0	137	5	0	0
多摩東村山	3	8	229	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204	5	25	0
島しょ	27	42	284	6	1	1	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	281	5	0	0